



R E C A N T O

RESTAURANT

MENU'

ESTATE 2024
SUMMER 2024



“ TU CHE VIAGGI
GUARDA E OSSERVA
DA TANTA VISTA
CIELO E TERRA INSIEME
TURBINI DI ZEFIRO
LIBECCIO TRAMONTANA
GIOCO DI VITA CHE GIRA
POLLINE E RICCO SEME
PER FORTUNA NOSTRA
QUESTO SEMPRE ACCADE
AVER DAI FIORI I FRUTTI
E L'ABBONDANZA
TU OSPITE ENTRA
SAGGI BENE
E CHE NON SIA MAI
ABBASTANZA. ”



GLUTEN FREE



TIPICO UMBRO / TYPICAL UMBRIAN



CON PRODOTTI DELLA NOSTRA
AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA /
WITH PRODUCTS FROM OUR ORGANIC FARM



PRESIDIO "SLOW FOOD" / "SLOW FOOD " PRESIDIUUM

GLI ANTIPASTI – STARTERS

PIATTO DEL FATTORE, PER GUSTARE ESCLUSIVE TIPICITÀ DEL TERRITORIO
“FARMERS DISH”, A TASTE OF OUR LAND’S TRADITION

(1,7,9)   € 16,00

CROCCHETTE DI PORCHETTA SU CREMA DI PISELLI E TARTUFO DI NORCIA
*ROASTED SUCKLING PIG CROQUETTES ON GREEN PEA CREAM
AND TRUFFLE FROM NORCIA*

(1,3)  € 14,00

PAPPA AL POMODORO CON PANNATELLA DI COLFIORITO E BASILICO
*PAPPA AL POMODORO WITH STRACCIATELLA MOZZARELLA
FROM COLFIORITO AND BASIL*

(3,9,12)  € 14,00

CREMOSO DI STRACCHINO CON VERDURE FRESCHE E VELE DI PANE TOSTATO
STRACCHINO CHEESE WITH FRESH VEGETABLE AND TOASTED BREAD

(3,9,12) € 12,00

TARTARE DI SALMONE CON PANINO AL VAPORE, GUACAMOLE E
PANNA ACIDA

SALMON TARTARE WITH STEAMED BUN, GUACAMOLE AND SOUR CREAM

(1,4,6,7,11) € 15,00

INSALATE E FORMAGGI - SALADS AND CHEESE

FRANCESCA: INSALATA, POMODORO, CETRIOLI, FINOCCHI, CAROTE
FRANCESCA: SALAD, TOMATO, CUCUMBER, FENNEL AND CARROT

€ 12,00

BENEDETTINA: INSALATA, TONNO, UOVO, POMODORO

BENEDETTINA: SALAD, TUNA, EGG AND TOMATO

(4) € 12,00

GRECA: INSALATA, FETA, POMODORI, OLIVE, CIPOLLA

GRECA: SALAD, FETA CHEESE, OLIVE AND ONION

(7) € 12,00

SELEZIONE DI FORMAGGI ABBINATI CON COMPOSTE E MOSTARDE
LOCAL CHEESE SELECTION WITH COMPOTE AND MUSTARD

(5,7,10)  € 17,00

I PRIMI - FIRST COURSES

RISO VIALONE NANO MANTECATO CON CREMA DI PEPERONI ARROSTITI,
CAPRINO ED ERBA CIPOLLINA
*“VIALONE NANO” RICE CREAMED WITH ROASTED SWEET PEPPER CREAM,
GOAT CHEESE AND CHIVES*

(3,12,13)  € 16,00

UMBRICELLI AL RAGU' DI SALSICCIA E AGLIONE
LARGE SPAGHETTI WITH SAUSAGE AND GARLIC SAUCE

(1,7,9,12)  € 14,00

TORTELLI DI CIPOLLA ROSSA DI CANNARA AL BURRO ALLE ERBE,
GUANCIALE CROCCANTE E GOCCE DI BALSAMICO
*RED ONION FILLED RAVIOLI WITH AROMATIC HERB SCENTED BUTTER,
CRUNCHY CHEEK LARD AND BALSAMIC DROPS*

(1,7)  € 16,00

GNOCCHI CON CREMA AL PARMIGIANO, TARTUFO DI NORCIA
E CARDONCELLI
*POTATO GNOCCHI WITH PARMESAN CREAM, TRUFFLE FROM NORCIA
AND CARDONCELLO MUSHROOMS*

(3,9,14)  € 15,00

CALAMARATA CON TONNO FRESCO SCOTTATO, OLIVE TAGGIASCHE,
CAPPERI E PACHINO SALTATO
*PASTA WITH SEARED TUNA, BLACK OLIVES, CAPERS
AND SAUTEED CHERRY TOMATOES*

(4,5,7,8,9,11,12,13,14)   € 15,00

ZUPPE - SOUPS

ZUPPA DI ROVEJA “PRESIDIO SLOW FOOD”
SOUP OF ROVEJA PEAS OF CASCIA “SLOW FOOD PRESIDIUUM”

(9)   € 14,00

ZUPPA DI LENTICCHIE DI COLFIORITO
CON CROSTINI DI PANE ALLE ERBETTE
*HOMEMADE SOUP WITH OUR OWN HOME GROWN LENTILS
AND HERBED CROUTONS*

(1,9) € 11,00

IMBRECCIATA CON CROSTONE DI PANE
MIXED PULSE SOUP WITH BREAD CROUTON

(1,9) € 11,00

VELLUTATA DI CECI BIO CON PANE SABBIAIO E OLIO E.V.O. DELLA VALLE
*ORGANIC CHICKPEA CREAM SOUP WITH BREAD AND OLIVE OIL
OF OUR OWN PRODUCTION*

(1,9) € 11,00

I SECONDI – MAIN COURSES

TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA, RUCOLA FRESCA
E OLIO E.V.O. DELLA VALLE

*GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH FRESH ROCKET
AND OLIVE OIL OF OUR OWN PRODUCTION*

  € 22,00

FISH AND CHIPS DI BACCALA'
CON SALSA ALLA PERUGINA

*CODFISH FISH AND CHIPS SERVED WITH RAISINS,
TOMATO AND PINE NUT SAUCE*

(1,2,5,9,12,14)   € 19,00

COSTINE DI MAIALE B.B.Q. PATATE
E CIPOLLE DI CANNARA ARROSTO

*PORK RIBS WITH BBQ SAUCE, POTATOES
AND ROASTED ONIONS FROM CANNARA*

(10,11)   € 19,00

BOCCONCINI DI CINGHIALE CON ERBA DI CAMPO SALTATA
WILD BOAR BITES WITH SAUTEED WILD GREEN VEGETABLES

(9,12)   € 18,00

GALLETTO ALLA GRIGLIA CON CAPONATINA DI VERDURE
GRILLED COCKEREL WITH RATATOUILLE

(12)  € 19,00

PATATE ARROSTO
ROASTED POTATOES
€ 7,00

ERBA DI CAMPO SALTATA
SEASONAL SAUTÉED WILD GREEN VEGETABLES
€ 7,00

VERDURE GRIGLIATE
SEASONAL GRILLED VEGETABLES
€ 8,00

INSALATA VERDE
GREEN SALAD
€ 7,00

DESSERT

IL NOSTRO TIRAMISU'
HOME-MADE TIRAMISU'
(1,3,7) € 8,00

TARTELLETTA CON CREMA LIMONATA. MERINGA E JUICE DI FRAGOLE
LEMON SCENTED TARTLET WITH MERINGUE AND STRAWBERRY JUICE
(3,7,8) € 9,00

CRESCIONDA ALLA SPOLETINA CON CREMA INGLESE E FRUTTI ROSSI
*DARK CHOCOLATE AND AMARETTI CAKE WITH ENGLISH CUSTARD
AND RED BERRIES*
(1,3,7,12)  € 8,00

TOZZETTI E VIN SANTO
ALMOND BISCUITS AND SWEET WINE
(1,3,8)  € 8,00

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
SLICED SEASONAL FRESH FRUIT
 € 8,00

SELEZIONE DEI NOSTRI GELATI
HOME-MADE ICE CREAM SELECTION
(1,3,6,7,8,11)  € 8,00

INFORMAZIONE AI CONSUMATORI










UTILIZZIAMO MATERIE PRIME FRESCHE CHE CONGELIAMO TRAMITE PROCESSO DI ABBATTIMENTO NELLA NOSTRA CUCINA PER GARANTIRE AL MEGLIO LA SALUBRITÀ DELL'ALIMENTO. / IN OUR KITCHEN WE USE FRESH INGREDIENTS THAT UNDERGO A BLAST CHILLING PROCESS TO GUARANTEE THAT THE FOOD IS RENDERED SAFE FOR STORAGE AND LATER CONSUMPTION.

CONSUMER INFORMATION REGOLAMENTO CEE 1169/2011

IN OTTEMPERANZA AL REGOLAMENTO CEE1169/2011 ESECUTIVO DAL 13 DICEMBRE 2014 SEGNALIAMO AI NOSTRI CLIENTI CHE I PRODOTTI DA NOI SERVITI IN VENDITA CONTENGONO I SEGUENTI ALIMENTI CONSIDERATI ALLERGENI ALIMENTARI:
IN COMPLIANCE WITH THE CEE1169/2011 REGULATION IN EFFECT SINCE DECEMBER THE 13TH 2014 WE REFER TO OUR CLIENTS THAT THE PRODUCTS THAT WE PURCHASE CONTAIN THE FOLLOWING CONSIDERED ALLERGENIC FOODS:

rev 00 marzo 2019

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI

INFORMAZIONE AI CONSUMATORI

UTILIZZIAMO MATERIE PRIME FRESCHE CHE CONGELIAMO TRAMITE PROCESSO DI ABBATTIMENTO NELLA NOSTRA CUCINA PER GARANTIRE AL MEGLIO LA SALUBRITÀ DELL'ALIMENTO. / IN OUR KITCHEN WE USE FRESH INGREDIENTS THAT UNDERGO A BLAST CHILLING PROCESS TO GUARANTEE THAT THE FOOD IS RENDERED SAFE FOR STORAGE AND LATER CONSUMPTION.

CONSUMER INFORMATION REGOLAMENTO CEE 1169/2011

IN OTTEMPERANZA AL REGOLAMENTO CEE1169/2011 ESECUTIVO DAL 13 DICEMBRE 2014 SEGNALIAMO AI NOSTRI CLIENTI CHE I PRODOTTI DA NOI SERVITI IN VENDITA CONTENGONO I SEGUENTI ALIMENTI CONSIDERATI ALLERGENI ALIMENTARI:
IN COMPLIANCE WITH THE CEE1169/2011 REGULATION IN EFFECT SINCE DECEMBER THE 13TH 2014 WE REFER TO OUR CLIENTS THAT THE PRODUCTS THAT WE PURCHASE CONTAIN THE FOLLOWING CONSIDERED ALLERGENIC FOODS:

- 1.CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO. / CEREALS CONTAINING GLUTEN, NAMELY WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELT.
- 2.CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI. / SHELLFISH AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM.
- 3.UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA. / EGGS AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM.
- 4.PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE. / FISH AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM.
- 5.ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI. / PEANUTS AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM.
- 6.SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA. / SOY AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM
- 7.LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE. / MILK AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM.
- 8.FRUTTA A GUSCIO. / SHELL FRUIT.
- 9.SEDANO E PRODOTTO A BASE DI SEDANO. / CELERY AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM.
- 10.SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE. / MUSTARD AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM.
- 11.SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO. / SESAME SEEDS AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM.
- 12.MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI. / MOLLUSK AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM.

**IL NOSTRO PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER RISPONDERE A QUALSIASI
INFORMAZIONE DESIDERINO AVERE NEL MERITO I SIG.RI CLIENTI.
OUR STAFF IS AT YOUR DISPOSAL TO ANY QUESTIONS YOU MAY HAVE REGARDING
THIS MATTER**